

## „Echterdinger Mehspur“ - Laufblatt grüne Fragen:

So funktioniert die Mehspur: An jeder Station befindet sich ein kleines Plakat mit QR-Codes, die eingescannt werden können. Diese QR-Codes führen zu den Aufgaben und Lösungsvorschlägen.

Hier findet der Teilnehmer auch den Wegweiser zur nächsten Station. Start ist in der Hauptstraße 111-113 die Bäckertfiliale Rainer Kettinger.

Bitte die Ziffern in der Klammer hinter der richtigen Antwort markieren oder der Reihe nach rausschreiben. Am Ende der Route gelangst du zu einem Entschlüsselungscode. Mit dessen Hilfe kannst du deine notierten Ziffern in Buchstaben übersetzen. Diese ergeben aneinandergesetzt das Lösungswort. Ist es richtig, hast du alle Fragen richtig beantwortet.

### 1. Station :

Was sind die typischen Getreidesorten für Brote in Deutschland?

- a) Hafer, Weizen und Roggen (19)
- b) Dinkel, Weizen, Roggen (20)
- c) Weizen, Gerste, Roggen und Kartoffeln (22)

### 2. Station:

Was für Backtriebmittel können zum Backen von Brot und Backwaren verwendet werden?

- a) Natron, Backpulver, Backhefen (13)
- b) Backhefen und bestimmte Bakterienstämme (14)
- c) Natron, Backpulver, Backhefen und Glutamat (12)

### 3. Station:

Wie sollte Brot am besten aufbewahrt werden?

- a) Brot wird am besten im Kühlschrank aufbewahrt (23)
- b) Brot sollte vor allem luftdicht verpackt aufbewahrt werden (24)
- c) Brot sollte am besten luftig, trocken und nicht zu warm aufbewahrt werden. Bei sehr warmen und feuchten Wetter eignet sich der Kühlschrank zur Aufbewahrung. (26)

### 4. Station:

Verschimmeltes Brot sollte nicht gegessen werden. Wieso?

- a) Verschimmeltes Brot kann Nierenschäden, allergische Reaktionen auslösen und Krebsbildung begünstigen. (16)
- b) Verschimmeltes Brot führt immer zu Erbrechen und Durchfall. (13)
- c) Verschimmeltes Brot kann Haarausfall und Augenleiden auslösen. (17)

### 5. Station:

Roggenmischbrote bestehen sind zu einem Teil aus Roggenmehl und zum anderen Teil aus Weizenmehl. Es ist festgelegt, wie hoch der Anteil von Roggen in Roggenmischbroten sein muss. Wie hoch darf der Anteil an anderem Getreide zum Beispiel Weizen sein?

- a) Roggenmischbrot muss nur mindestens 10% Roggen verarbeitet sein. Der Teig kann also bis zu 90% aus Weizen sein. (10)
- b) Der Roggenanteil muss mindestens 51% hoch sein. Weizen kann also bis zu 49% verarbeitet sein. (9)
- c) Roggenmischbrote bestehen immer zu 60% aus Roggen und zu 40% aus Weizen. (11)

### 6. Station:

Einkorn und Emmer sind sogenannte Urgetreide. Seit wann wurden Urgetreidesorten in Deutschland angebaut?

- a) Vor 500.000. Jahren (20)
- b) Vor 200.000 Jahren (18)
- c) Vor 10.000 Jahre (17)

### **7. Station:**

Vollkornmehl enthält besonders viele Mineralstoffe und Vitamine. Woran kann man Vollkornmehl beim Kaufen erkennen?

- a) Auf Mehlpackungen findet sich immer eine Zahl, bei vierstelligen Zahlen handelt es sich um Vollkornmehl. (5)
- b) Bio- Mehle sind immer Vollkornmehle. (3)
- c) Im Vollkornmehl sind alle Bestandteile des Korns enthalten. Auf Verpackungen muss immer die Getreidesorte und die Bezeichnung „Vollkornmehl“ stehen. (4)

### **8. Station:**

Backhäuser wurden früher errichtet um die Brandgefahr in den Gemeinden zu vermindern. Hier trafen sich die Frauen früher immer zum gemeinschaftlichen Backen. Wann wird das Backhaus in Echterdingen heute noch genutzt?

- a) Das Backhaus wird gar nicht mehr genutzt, weil die Öfen nicht mehr funktionieren. (22)
- b) Das Backhaus wird noch jede Woche einmal von den Bäckereien genutzt um Spezialitäten herzustellen. (21)
- c) Im Backhaus wird zu großen Festen, wie dem Filderkrautfest, von den Landfrauen die traditionellen „Deie“ herzustellen. Diese werden dann direkt vor Ort verkauft. (23)